

Jahodovo-jablečný kompot

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 11

- jablka 500 g
- voda 1 l
- jahody 1500 g
- cukr krupice 850 g
- hřebíček 1 balíček

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 11

Postup:

Na jahodový kompot vybíráme raději jahody menší, tvrdší a neznečištěné, aby se nemusely příliš oplachovat. Očistíme je od stopek. Z jablek odstraníme jádřince a nakrájíme je na kostičky.

Každé ovoce zvlášť chvilku povaříme v roztoku cukru a vody. Ovoce scedíme, vložíme do velké mísy a jen lehce promícháme. Pak jím plníme dobře vymyté sklenice a zalijeme studeným cukerným roztokem. Do každé sklenice vložíme 2 hřebíčky a dobře je uzavřeme. Sterilujeme 20 minut při teplotě 80 °C.